発売元／株式会社 mh エンタープライズ
〒111-8682　東京都台東区寿4丁目1番2号
TEL 03-6758-2074
受付時間：9:00～12:00　13:00～17:00（土日・祝日除く）
輸入元／株式会社三栄コーポレーション

愛情点検

長年ご使用のビタントニオ　ヨーグルトメーカーの点検を!

こんな症状はありませんか
- ●電源プラグをコンセントに差し込んでも動かない。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●その他の異常がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

ビタントニオの製品情報はホームページからご覧いただけます。
www.vitantonio.jp

BA-VYG10-01-1506

Vitantonio®

取扱説明書

家庭用

保証書付き

Vitantonio Yogurt Maker
ビタントニオ　ヨーグルトメーカー

VYG-10

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ ヨーグルトメーカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。正しくご使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も大切に保管してください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

もくじ

安全上のご注意 - - - - - - - - - - - - - - - - 1～2
各部のなまえ - 3
消毒をする - 4
使い方（ヨーグルトを作る） - - - - - - - - - 5～7
いろいろな発酵食品 - - - - - - - - - - - - - 8～10
お手入れ - 11
ヨーグルトがうまくできないとき / 故障かな - 12
保証とアフターサービス - - - - - - - - - - - - 13
無料修理規定／別売部品／仕様 - - - - - - - - 14
保証書 - 裏表紙

発売元／株式会社 mh エンタープライズ
輸入元／株式会社三栄コーポレーション

©2015　mh enterprise CORP., JAPAN　無断転載を禁ず

安全上のご注意 必ずお守りください。

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。

⚠ 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。	⚠ 注意	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

●物的損害＊とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。
■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

⃠	してはいけない「禁止」内容です。	❗	実行しなければならない「強制」内容です。

※お読みになられた後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

⚠ 警告

⃠	**絶対に自分で分解、修理、改造をしない。** 火災・感電・発火・けがの原因 （修理は販売店または当社サービスセンターにご相談ください。）	⃠	**電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。** 感電・ショートによる発火・火災の原因
	本体を水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の原因		**電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。** 感電・ショートによる発火・火災の原因
	本体の水洗いは絶対にしない。 ショート・感電の原因		**コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使用しない。** 発熱による火災の原因
	火気の近くでは使用しない。 故障・火災の原因	❗	**電源プラグは根元まで確実に差し込む。** 感電・火災の原因
	小さなお子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児の手の届く所で使用しない。 感電・けがの原因		
	濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。 ショート・感電の原因		

安全上のご注意 必ずお守りください。

⚠ 警告

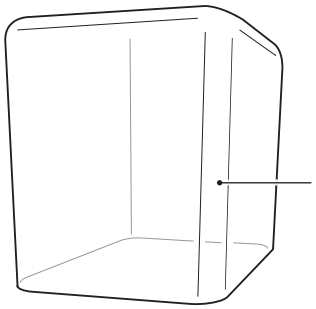
❗	**部品の取り付け・取り外しやお手入れをするときは電源プラグを抜く。** 感電・火災・けがの原因	❗	**本体を落としたり本体を破損した場合、または異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。** 発煙・発火・感電のおそれあり **（異常・故障例）** ● **電源プラグ・コードが異常に熱くなる。** ● **電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。本体が変形したり、異常に熱くなる。** （すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。）
	運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。 感電・火災の原因		
	電源プラグのほこり・汚れなどは、定期的に取る。 湿気などで、絶縁不良になり火災の原因 （定期的に電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。）		

⚠ 注意

⃠	**運転中に移動させない。** けが・故障の原因	⃠	**一般家庭用以外で使用しない。** 故障の原因
	不安定なところでは使用しない。 転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因		**屋外では使用しない。（屋内専用）** 故障の原因
	熱に弱い敷物の上では使用しない。 火災の原因		**調理以外には使用しない。** 故障の原因
	壁や家具の近くでは使用しない。 熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因 本体を壁やコーナーから20cm以上離して使用してください。	❗	**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。** 感電・ショートによる発火の原因
	から運転は絶対しない。 破損・故障の原因		**使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。** 感電・火災の原因
	付属している専用部品以外は使用しない。 故障の原因		

Vitantonio

各部のなまえ



温度設定ダイヤル
25 ～ 60℃の間で無段階に設定できます。

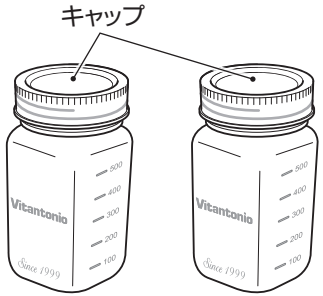
電源コード

電源プラグ

レバー
発酵開始時刻を覚えておくためにセットします。
タイマーではありません。

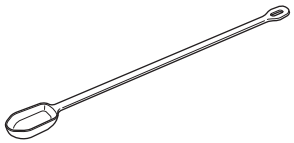
通電ランプ

容器

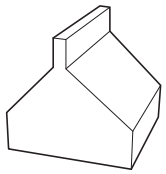


500ml のヨーグルトまたはいろいろな発酵食品（P.9）を作るときに使用します。

スプーン



牛乳パック用カバー



消毒をする

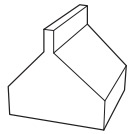
消毒は、ご使用のたびに必ずおこなってください。

ご使用になる前に使用する部品を熱湯消毒してください。

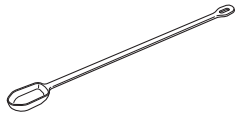
1 使用する部品を台所用中性洗剤で洗い、よくすすぐ。

牛乳パックで作る場合

牛乳パック用カバー



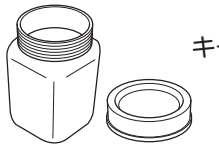
スプーン



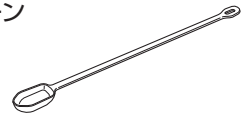
付属の容器で作る場合

容器

キャップ



スプーン

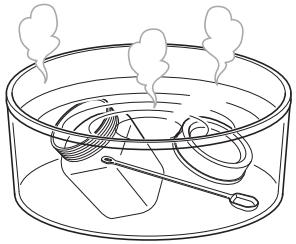


※ お手持ちのガラス容器なども使用できます。

2 熱湯をよく洗った容器に入れ、使用する部品を２～３分つけ置きする。

⚠ 注意

- やけどに注意
- 鍋などに入れての煮沸消毒はしない。
- 電子レンジに入れての加熱はしない。



3 熱湯消毒した後は、布巾などでふかずにそのままご使用ください。

雑菌が繁殖するとヨーグルトがうまくできない場合があります。
牛乳パックや容器の内側に直接触れないようにご注意ください。

使い方（ヨーグルトを作る）

1 材料を用意する。

■牛乳

- 1000ml または 500ml 入りのパック牛乳（未開封で新鮮なもの）
- 以下の表示がある牛乳をお使いください。

種類別名称	牛乳
原材料名	生乳 100%
乳脂肪	3.0% 以上のもの
無脂肪固形分	8.0% 以上のもの

※「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」の表示があるものはヨーグルトがうまく固まりません。

> ⚠ 注意
>
> **牛乳は常温に戻しておく。牛乳が冷たいとヨーグルトがうまく作れません。**

■ヨーグルト種菌

- 市販のプレーンヨーグルト（無糖・無添加）またはヨーグルト菌（活性粉末乳酸菌）

牛乳と種菌の量（目安）

牛乳	種菌
1000ml	100ml
500ml	50ml

※ 市販のヨーグルトの中には種菌として使用できない商品もございますのでご注意ください。
※ 粉末種菌を使用する場合は、種菌の説明書にしたがってください。

ご注意

- ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳に直接触れないよう注意してください。
- よくかきまぜないと、ヨーグルトがうまくできない場合があります。
- カスピ海ヨーグルトは比較的低温（約 27℃）で発酵させるため、室温が30℃以上あるとうまく作れません。

使い方（ヨーグルトを作る）

お好みで **牛乳パック** と **容器** どちらでも使用できます。

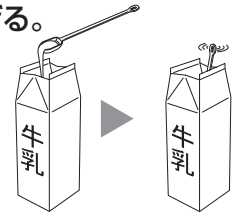
牛乳パックで作る場合

2 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。

※ ヨーグルト種菌を入れて注ぎ口を閉じる際、牛乳があふれる場合があります。あらかじめ量を少し減らしてください。

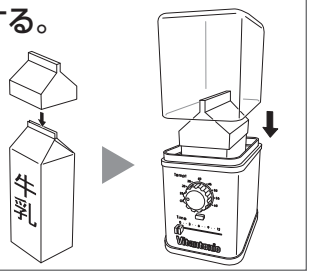
> ⚠ 注意
>
> **牛乳パックの内側に直接触れない。**

3 ヨーグルト種菌を付属のスプーンで計って入れ、念入りに底の方までよくかきまぜる。

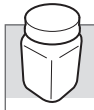


付属スプーン 1 杯= 25ml

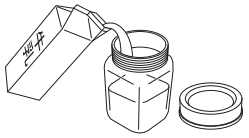
4 牛乳パック用カバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする。



容器で作る場合

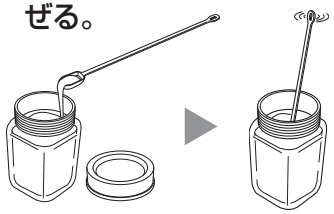


2 熱湯消毒をした容器に牛乳 500ml を注ぎ入れる。



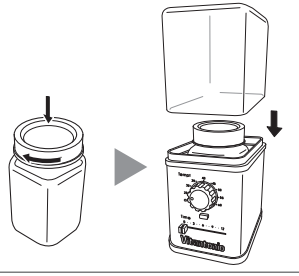
> ⚠ 注意
>
> **容器の内側に直接触れない。**

3 ヨーグルト種菌を付属のスプーンで計って入れ、念入りに底の方までよくかきまぜる。



付属スプーン 1 杯= 25ml

4 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする。



5 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

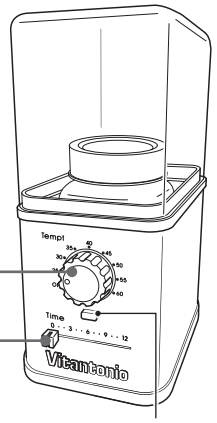
使い方（ヨーグルトを作る）

6 温度設定ダイヤルを回し、

温度を設定する。

ダイヤルが25℃を超えると、通電ランプが点灯し、発酵が始まります。発酵中は、中をかきまぜたり、本体に振動を与えないようご注意ください。
ヨーグルトがうまくできない場合があります。

設定温度の目安
プレーンヨーグルト：約 40℃
カスピ海ヨーグルト：約 27℃



通電ランプ

7 発酵開始時刻を覚えておくために、

レバーを現在時刻に合わせる。

できあがり時間の目安：7時間

ヨーグルトは発酵とともに酸味が増しますので、お好みで発酵時間を調整してください。

※ タイマーではありませんので、自動的に電源は切れません。

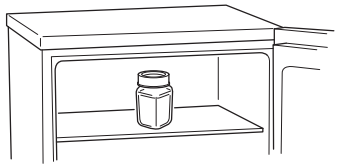
8 発酵時間が経過したら、

ダイヤルを OFF に戻し、電源プラグをコンセントから抜く。

9 本体から牛乳パックまたは容器を取り出し、

早めに冷蔵庫に入れて冷やす。

（できあがったヨーグルトはあたたかい状態のため、冷蔵庫で冷やして食べやすくします。）



ご注意

- 冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増しますので、早めにお召し上がりください。
- 冷凍庫には入れないでください。解凍しても、もとの状態には戻りません。
- 連続でヨーグルトをつくる場合で、発酵温度を高温から低温に変更する場合は、本体が室温に戻ってからご使用ください。（本体温度が下がりきらないと、うまく発酵できないことがあります。）

いろいろな発酵食品

プレーンヨーグルト

発酵温度 40℃　**目安時間** 7 時間

材料 ● プレーンヨーグルト 100ml、または粉末種菌 1 包 ● 牛乳 1000ml

作り方
① 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。
② ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
③ 牛乳パック用カバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする。
④ 発酵温度と発酵開始時刻をセットする。

カスピ海ヨーグルト ※プレーンヨーグルト種菌ではカスピ海ヨーグルトはできません。

発酵温度 27℃　**目安時間** 7 時間

材料 ● カスピ海ヨーグルト 100ml、または粉末種菌 1 包 ● 牛乳 1000ml

作り方
① 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。
② ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
③ 牛乳パック用カバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする。
④ 発酵温度と発酵開始時刻をセットする。

ギリシャヨーグルト（水切りヨーグルト）

発酵温度 —　**目安時間** —

材料 ● プレーンヨーグルト

作り方
① 水切りざると水受け用のボウルを用意する。
② 水切りざるにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れる。
③ 冷蔵庫に入れて水分を落とす。（目安時間：3 ～ 6 時間）
※ 落ちた水分がざるの底につかないように、ざるをボウルの底から浮かせてください。
※ 落ちた水分は乳清（ホエイ）というヨーグルトの成分です。栄養豊富で食べていただくこともできます。

塩麹

発酵温度 60℃　**目安時間** 6 時間

材料 ● 米麹 200g ● 水 250 ～ 300ml ● 塩 60g

作り方
① 容器に一粒ずつほぐした米麹、塩、水を入れ、よくかき混ぜる。
※ 水は麹が浸かるくらい入れます。
② キャップを閉め、容器を本体に入れる。
③ カバーをかぶせ、発酵温度と発酵開始時刻をセットする。
④ できあがったら全体をかき混ぜ、冷蔵庫で保管してください。

醤油麹

発酵温度 60℃ **目安時間** 6 時間

材料
- 米麹 200g
- 水 100ml
- 醤油 250ml

作り方
① 容器に一粒ずつほぐした米麹、醤油、水を入れ、よくかき混ぜる。
② キャップを閉め、容器を本体に入れる。
③ カバーをかぶせ、発酵温度と発酵開始時刻をセットする。
④ できあがったら全体をかき混ぜ、冷蔵庫で保管してください。

レーズンの天然酵母

発酵温度 25～30℃ **目安時間** 4 日間

材料
- レーズン 200g（オイルコーティングされていないもの）
- 水 300ml

作り方
① レーズンを水で洗い、表面の汚れを落とす。
② 容器にレーズン、水を入れる。
③ キャップを閉め、容器を本体に入れる。
④ カバーをかぶせ、発酵温度と発酵開始時刻をセットする。
⑤ 1 日 1 回容器を振り、キャップを外して空気に触れさせる。
⑥ レーズンが上に浮き上がり、泡が盛んに出てきたらできあがり。

リンゴの天然酵母

発酵温度 25～30℃ **目安時間** 4 日間

材料
- リンゴ 1/2 個
- 水 300ml
- 砂糖 20g

作り方
① リンゴを水で洗い、表面の汚れを落とす。
② リンゴを 3cm 角程度に切る。
③ 容器にリンゴ、水を入れる。
④ キャップを閉め、容器を本体に入れる。
⑤ カバーをかぶせ、発酵温度と発酵開始時刻をセットする。
⑥ 1 日 1 回容器を振り、キャップを外して空気に触れさせる。
⑦ 泡が盛んに出てきて、アルコール臭がしてきたらできあがり。

※ 果物ではなく粉末状の天然酵母を使用する場合は、容器に酵母とぬるま湯（30℃・酵母重量の倍量）を入れてかき混ぜ、キャップを閉めて容器を本体に入れ、カバーをかぶせたら、25～30℃で約 24 時間発酵させてください。
詳しくは、ご使用になる酵母パン種の説明書をご確認ください。

白味噌

発酵温度 60℃ **目安時間** 8 時間

材料
- 乾燥大豆 100g
- 米麹 200g
- 塩 30g

作り方
① 大豆をよく洗う。（水がきれいになるまで 3～5 回洗います。）
② 3 倍量の水に 18 時間浸す。
③ 水を捨て、圧力鍋に大豆が浸るくらいの水を入れ、豆が指で簡単につぶれる程度の柔らかさになるまで煮る。（目安時間：20～60 分）
煮汁 200ml は別の容器に移しておく。
④ 大豆が温かいうちにフードプロセッサーですりつぶす。
⑤ すりつぶした大豆、一粒ずつほぐした米麹、塩、煮汁を容器に入れて、よくかき混ぜます。
⑥ キャップを閉め、容器を本体に入れる。
⑦ カバーをかぶせ、発酵温度と発酵開始時刻をセットする。
⑧ できあがったら全体をかき混ぜ、冷蔵庫で保管してください。

塩レモン

発酵温度 60℃ **目安時間** 24 時間

材料
- 国産レモン 2 個
- 塩（レモンの 20%）

作り方
① レモンの表面の汚れを落とし、塩（分量外）ですり洗いする。
② レモンの端を切り落とし、厚さ 5mm 程度にスライスする。
③ 容器にレモンと塩を交互に入れ、最後に塩でふたをする。
④ キャップを閉め、容器を本体に入れる。
⑤ カバーをかぶせ、発酵温度と発酵開始時刻をセットする。
⑥ レモンの水分が出てきたらできあがり。冷蔵庫で保管してください。

甘酒

発酵温度 60℃ **目安時間** 6～10 時間

材料
- やわらかめに炊いたご飯 約 200g(米 1/2 合分)
- 米麹 100g
- 水 100ml

※ご飯はあたたかいものを使用してください。

作り方
① 容器にご飯 200g と水 100ml を入れ、よくかき混ぜる。
② 一粒ずつほぐした米麹を入れ、さらにかき混ぜる。
③ キャップを閉め、容器を本体に入れる。
④ カバーをかぶせ、発酵温度と発酵開始時刻をセットする。
⑤ 甘みが出ていればできあがり。冷蔵庫で保管してください。

※ 納豆も発酵できますが、ヨーグルトメーカー本体に匂いが移りますのでお勧めいたしません。

お手入れ

●電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れする。

本体	本体の汚れが気になるときは、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を柔らかい布に含ませ、固く絞ってふき取ってください。 **⚠ 注意** **本体の水洗いは絶対にしない。（ショート・感電の原因）**
カバー、容器、容器キャップ、牛乳パック用カバー、スプーン	台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗います。よく水ですすいでから、十分に乾かします。

ヨーグルトがうまくできないとき / 故障かな

ヨーグルトがうまくできないとき

ヨーグルトがうまくできなかったり、状態がおかしければ、食べずに捨ててください。

こんなとき	原因	対処の仕方
うまく固まらない	発酵温度は正しく設定されていますか。	つくるヨーグルトによって発酵温度や時間がちがいます。目安は、P.7をご参照ください。
	発酵時間は正しいですか。	
	牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか。	材料は新鮮なものをご使用ください。
	種菌は新鮮なものを使用していますか。	
	部品は説明書通りに消毒しましたか。	消毒方法は、P.4をご参照ください。
	発酵中に中をかきまぜたり振動を与えたりしていませんか。	うまく固まらない原因となりますので、発酵中はかきまぜないでください。
	正しい牛乳を使用していますか。	「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」の表示があるものはヨーグルトがうまく固まりません。（P.5参照）
ヨーグルトから水分が出る	発酵時間が長くありませんか。（水分は、乳清というヨーグルトの成分です。栄養豊富で、食べていただくこともできます。）	発酵時間を短くしてください。
酸味が強い、弱い	発酵時間が長すぎたり、短すぎたりしませんか。（発酵時間が長いと酸味が強くなり、短いと弱くなります。また、ヨーグルトの種類によっても酸味は異なります。）	酸味が強い場合は発酵時間を1～2時間短くし、弱い場合は1～2時間さらに発酵してください。

故障かな

こんなとき	原因	対処の仕方
ダイヤルを回しても通電しない。	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。

保証とアフターサービス

1. 保証書について：裏表紙をご覧ください。

お買上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、お買上げの販売店からお受け取りください。
内容をよくお読みの上、大切に保管してください。

2. 保証期間：お買上げ日より 1 年間です。

お買い求めになってから1年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。
保証書に記載のない場合は、レシートなどご購入期日を証明するものをご提示ください。

3. 修理をご依頼されるとき

*保証期間中は、商品と保証書を販売店にご持参ください。
*保証期間が過ぎているときは、販売店にご相談ください。
修理すれば使用できる製品については、お客様のご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品の保有期間

この商品の補修用性能部品の最低保有年数期間は、製造打ち切り後6年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を持続するために必要部品です。

5. その他、ご不明な点がある場合のお問い合わせ

ご転居やご贈答品などで販売店のサービスが受けられない場合や、ご不明な点がある場合は、
下記のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

お客様ご相談窓口
平日 9:00-12:00 13:00-17:00

●商品の不具合・故障・修理のお問い合わせ

株式会社mhエンタープライズ　サービスセンター
〒461-0004 愛知県名古屋市東区葵 3-23-1 ルミナス千種 2 階

通話料無料 **0120-779-702**

●使い方・その他、商品についてのお問い合わせ

株式会社mhエンタープライズ　お客様相談室
〒111-8682　東京都台東区寿 4-1-2
TEL/03-6758-2074　　FAX/03-6758-2071

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い
株式会社 mh エンタープライズは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

*ビタントニオ / ホームページ
Q&A もご参照ください。

www.vitantonio.jp

無料修理規定／別売部品／仕様

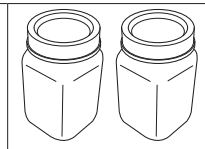
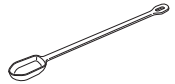
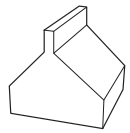
1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
2. 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。
3. ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社サービスセンターへご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社サービスセンターへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。
   （ロ）お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
   （ニ）一般家庭用以外（例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
   （ホ）本書の提示がない場合。
   （ヘ）本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
   （ト）取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
   （チ）消耗部品は無料修理の適用除外となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

修理メモ

※ お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報（お名前ご住所.電話番号）は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
※ この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社サービスセンターにお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

別売部品

別売部品は販売店でお買い求めいただけます。

				
品名	容器 2 個セット	スプーン	牛乳パック用カバー	カバー
品番	PVYG-10-JS	PVYG-10-SP	PVYG-10-PC	PVYG-10-CV

仕　様

品番　VYG-10
品名　ビタントニオ　ヨーグルトメーカー

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	30W
重量	約 760g
外形寸法	約 120mm（幅）×約 146mm（奥行）×約 278mm（高さ）
コードの長さ	約 1.4m（有効長）
原産国	中国
付属品	容器 2 個、スプーン 1 個、牛乳パック用カバー 1 個